

LittoFresh™ Rosé

Traitement des moûts en vinification rosé
A base de protéine végétale

Caractéristiques : LittoFresh™ Rosé est une nouvelle formulation, à base de protéine de pois et de pvpp, développée pour le traitement des moûts en vinification rosé.

La teinte et le profil aromatique des vins rosés sont des critères stratégiques au niveau des attentes du marché. Du fait de la faible couverture polyphénolique de ce type de vins, ces paramètres sont très sensibles à l'oxydation et à la présence de certains composés masquant les arômes et/ou dégradant la couleur.

La protéine de pois hautement réactive, sélectionnée pour LittoFresh™ Rosé, agit sur les composés phénoliques fortement oxydables responsables de l'altération de la couleur et de la perte de fraîcheur des vins rosés.

LittoFresh™ Rosé élimine également les composés amers ou à goûts végétaux pouvant être libérés au cours du pressurage.

LittoFresh™ Rosé valorise et préserve le caractère fruité des vins rosés et permet d'affiner leur teinte.

LittoFresh™ Rosé ne contient pas de caséine ni aucun autre produit à caractère allergène.

Mode d'emploi : Délayer la dose LittoFresh™ Rosé dans 10 fois son poids de l'eau tiède tout en remuant. Incorporer la suspension obtenue lentement dans le volume de moût à traiter.
L'incorporation pourra se faire sur moût lors du débourbage (conseillé en cas de vendange altérée) ou en début de FA.

Doses moyennes d'emploi : 40 à 80 g/hl selon état sanitaire et/ou degré d'oxydation

Dose limite d'emploi : 200 g/hl

Conditionnement : Sachet de 5 kg.

Conservation : Stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement et utilisés rapidement.